



# Pão de Queijo

## Ingredientes

- 250 ml de Leite Frimesa
- 1/2 xíc. de chá de Manteiga Frimesa ou óleo vegetal
- 500 g de polvilho azeso
- 1/2 xíc. de água
- 2 ovos
- 250 g de queijo Mussarela Frimesa
- 50 g de Queijo Parmesão Frimesa Ralado

## Modo de preparo

- Ferva o leite e reserve.
- Em um recipiente grande, misture o polvilho, a água e o sal até virar uma farofa.
  - Despeje o leite e o óleo no polvilho e misture bem até formar um bola lisa.
  - Abra um pouco a massa (com as mãos mesmo) e adicione os ovos. Sove novamente (a massa pode grudar nas mãos)
  - Em seguida, acrescente os queijos e misture tudo.
  - Cubra com plástico filme e leve a geladeira por 30 minutos.
- 
- Pré aqueça o forno em temperatura alta (200°)
  - Retire a massa da geladeira e faça bolinhas com o ajuda de uma colher de sobremesa.
  - Coloque em uma assadeira com espaço entre elas.
  - Asse em temperatura alta por 25-30 minutos, ou até que fique dourado por cima.
  - Sirva em seguida.

Só assim, o pão de queijo já fica delicioso, crocante por fora e macio por dentro! Se você quiser, [requeijão Frimesa](#), o [Doce de Leite Frimesa](#), e até goibada podem acompanhar, deixando esse lanchinho bem brasileiro ainda mais gostoso. Pra fazer a receita tradicional, basta substituir os queijos pelo queijo curado.

Fonte: [Cozinha Legal](#), adaptado.

### **Produtos Frimesa utilizados:**

[Doce de leite de coco Frimesa](#)

[Requeijão tradicional Frimesa](#)

[Manteiga Sem Sal Frimesa](#)

[Queijo Mussarela](#)

[Leite Integral Frimesa](#)